

Gastronomie im Wandel: Trends und Chancen auf dem European Foodservice Summit

Am 18. September 2025 diskutiert Jochen Pinsker Markttrends in der Gastronomie beim European Foodservice Summit in Amsterdam.



Nachrichten AG

Amsterdam, Niederlande - Die Vorfreude auf den European Foodservice Summit 2025 steigt! Vom 17. bis 19. September 2025 verwandelt sich das Eye Filmmuseum in Amsterdam in einen Hotspot für die Gastronomiebranche. Der Fokus liegt ganz klar auf dem Fullservice-Segment und den aktuellen Marktbewegungen. Jochen Pinsker, der als Industry Advisor Foodservice Europe bei Circana tätig ist, wird am 18. September die neuesten Entwicklungen im europäischen Gastronomiemarkt vorstellen. Er wirft dabei einen Blick auf das Konsumentenverhalten und beleuchtet nationale Besonderheiten in der Marktsegmentdynamik. In [ahgz.de](https://www.ahgz.de) heißt

es, dass Pinsker über 25 Jahre Erfahrung in der Marktforschung und Konsumentenanalysen aufweist und bereits entscheidend an der Expansion des Foodservice-Geschäfts in Europa beteiligt war.

Während des Summits wird nicht nur die Vergangenheit der vergangenen sechs Monate thematisiert, sondern auch ein Ausblick auf die Trends und Herausforderungen im Jahr 2024 gegeben. Besonders spannend wird die Diskussion über zukünftige Entwicklungen im effizienzgetriebenen Umfeld, sowie die Veränderungen, die durch To-Go und Delivery entstanden sind. Themen wie digitale Innovationen und Nachhaltigkeitsstrategien stehen ebenfalls auf der Agenda und bieten den Teilnehmern wertvolle Einblicke in die angesagtesten Trends der Branche.

Erwartungen und Perspektiven

In einem Bericht von **Circana Group** wird deutlich, dass der europäische Foodservice-Markt eine langsame Rückkehr zur Ausgabenstabilität erleben könnte. Im ersten Quartal 2025 stieg der Umsatz in den fünf größten Märkten, darunter Deutschland, um 1%. Während die Besucherzahlen um 1% zurückgingen, war es die höhere durchschnittliche Restaurantrechnung, die das Wachstum vorantreibt. Die digitale Transformation, die Rückkehr in Büros und das Interesse an Frühstücksangeboten spielen eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung des Marktes.

Ein spezielles Augenmerk liegt dabei auf Deutschland, wo 2024 ein Anstieg der Konsumausgaben um 2% verzeichnet wurde, auch wenn die Gästezahlen um 2% gesunken sind. Auf der anderen Seite zeigen sich in Großbritannien Entwicklungstrends bei Snacks, die besonders bei jüngeren Erwachsenen hoch im Kurs stehen.

Vernetzung und Austausch

Der European Foodservice Summit bietet nicht nur eine Plattform für wertvolle Informationen, sondern auch für einen intensiven Austausch unter über 250 Branchenprofis aus mehr als 20 Ländern. Die Möglichkeit, sich mit internationalen Experten zu vernetzen, wird durch ein informelles Get-Together am Vorabend im A dam The Loft ergänzt. Unter den Sprechern sind prominente Teilnehmer wie Anna Kozachenko von MilkBar (Ukraine) und Johannes Böhler von Hans im Glück (Deutschland). Diese Zusammenstellung verspricht interessantes Diskussionspotenzial und inspirierenden Austausch.

In diesem dynamischen Umfeld wirken Unternehmen wie **Performance Foodservice** als zentrale Akteure. Mit ihrem umfassenden Angebot, das von Lebensmitteln bis hin zu Restaurantbedarf reicht, haben sie sich als One-Stop-Shop etabliert. Ihre neuste Bestellplattform hilft dabei, Prozesse zu rationalisieren und das Kundenerlebnis zu verbessern.

Der European Foodservice Summit 2025 stellt somit einen wichtigen Meilenstein in der Branche dar und wird zeigen, wie Unternehmen durch Innovationen und strategisches Management den Herausforderungen der kommenden Jahre begegnen können.

Details	
Ort	Amsterdam, Niederlande
Quellen	• www.ahgz.de • www.performancefoodservice.com • www.circana.com

Besuchen Sie uns auf: unsere-hotels.de